

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 54. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen
zu geben

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

seyn. Bestreiche den innern Theil mit einem zerrührten Ei, und farcire die Kalbsohren damit, setze sie in eine Presse, und lasse sie fertig werden, glacire sie, und gib sie sonach zur Tafel.

N^o 54. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen zu geben.

Reiße 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Rückenmark sauber, und wasche es im Wasser gut aus. Gieße in ein Kastrol $\frac{1}{2}$ Maß Essig und soviel Wasser, streue das nöthige Salz daran, und lege eine in Scheibchen geschnittene Zwiebel dazu, auch ein Lorberblatt 6 Nägelein u. soviel weiße Pfefferkörner. Wenn der Essig mit den Benannten siedet, so schneide das Rückenmark Stückchenweise in der Größe eines Fingers, gib sie in den Sud, und lasse sie einige Walle aufkochen. Dann setze sie vom Feuer, nimm sie mit einem Faumlöffel heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden und lege die Stückchen Rückenmark hinein nebst etwas Salz u. Muskatennuß, schwinde sie herum, und setze sie vom Feuer. Lege sie hernach lagenweise auf die Schüssel in welcher sie angerichtet wird. Reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse, und bestreue die erste Lage damit; dann gib das übrige Rückenmark darauf, und bestreue es abermals mit den übrigen Parmesankäse recht stark. Auf den Parmesankäse gieße 1 $\frac{1}{2}$ Loth Krebsbutter, welche aber heiß gemacht sein muß.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon mehrmals gelehrt wurde in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit sie eine schöne Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten so nimm die Speise aus dem Backofen, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 55. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle. Herrschaftlich.

Schlage zu $\frac{1}{2}$ Maß von der Bechamelle in ein sauberes Geschirr 3 ganze Eier und 6 Eierdotter, mache solches wohl mit einem Kochlöffel untereinander, setze es eine Minute auf das Feuer, aber man muß beständig darin herumrühren, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe. Schlage dann die ganze Masse durch ein Haartuch, und bestreiche 18 kleine Formchen mit 2 Loth Butter, gieße das Bechamelle hinein, und siede sie, wie bei den gesotteneu Consomme gelehrt wurde. Stürze sie heraus, und